

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第3部門第2区分

【発行日】平成26年3月13日(2014.3.13)

【公表番号】特表2013-518850(P2013-518850A)

【公表日】平成25年5月23日(2013.5.23)

【年通号数】公開・登録公報2013-026

【出願番号】特願2012-551614(P2012-551614)

【国際特許分類】

C 07 D 213/40 (2006.01)
A 23 L 1/22 (2006.01)

【F I】

C 07 D 213/40 C S P
A 23 L 1/22 C

【手続補正書】

【提出日】平成26年1月23日(2014.1.23)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

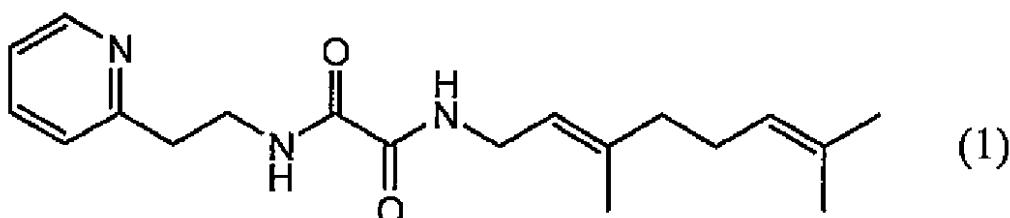
【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

式(1)

【化1】



で表される化合物。

【請求項2】

化合物N1-ネリル-N2-(2-(ピリジン-2-イル)エチル)オキサルアミド。

【請求項3】

化合物N1-ゲラニル-N2-(2-(ピリジン-2-イル)エチル)オキサルアミド。

。

【請求項4】

フレーバー成分および旨味を増強するまたは提供する比率の請求項1～3のいずれか一項に記載の化合物を含む、旨味フレーバー組成物。

【請求項5】

旨味フレーバーを有する消費組成物であって、前記旨味フレーバーが、その中に請求項1～3のいずれか一項に記載の化合物が存在することによって少なくとも部分的に提供される、前記消費組成物。

【請求項6】

組成物への請求項1～3のいずれか一項に記載の化合物の添加を含む、消費組成物に旨味フレーバーを付与する方法。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0003

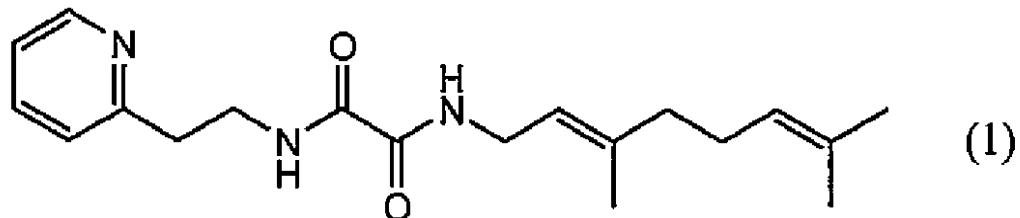
【補正方法】変更

【補正の内容】

【0003】

低減された比率のMSGによって、さらにはMSGの完全排除によって、旨味を達成することが可能であることが、今や見出された。これは、新規化合物により達成される。したがって、式(1)

【化1】



で表される化合物を提供する。